



Woche 4	MITTAGESSEN	
	<b>Tagesmenü</b>	<b>Vegetarisches Menü</b>
<b>Montag</b> 20. Jan 2025	Blattsalat oder Blumenkohlsalat Haferkernsuppe mit Gemüse Ofenfleischkäse mit Bratenjus Bratkartoffeln Cocobohnen Frische Früchte	Blattsalat oder Blumenkohlsalat Haferkernsuppe mit Gemüse Gemüsewähe mit Thymian mit Salaten garniert  Frische Früchte
<b>Dienstag</b> 21. Jan 2025	Salat Bouillon mit Flädli Saltim Bocca vom Schwein, Masalajus Safranrisotto Ratatouille Gebrannte Creme mit Rahm	Salat Bouillon mit Flädle Paniertes Kürbisschnitzel Gemüsespaghetti Gorgonzolasauce Gebrannte Creme mit Rahm
<b>Mittwoch</b> 22. Jan 2025	Eichblattsalat mit Feigen-Apfeldressing Linsensuppe mit Croûtons Gefüllte Kalbsbrust mit Bierjus Herzoginkartoffeln Bayrisch Kraut (geschmorter Weisskabis) Frische Früchte	Eichblattsalat mit Feigen-Apfeldressing Linsensuppe mit Croûtons Zucchini-Karotten-Tätschli mit Zitronengrassauce Couscous Frische Früchte
<b>Donnerstag</b> 23. Jan 2025	Salat Gemüsecrèmesuppe Pouletschenkelragout mit Estragonrahmsauce Teigwaren Wintergemüse Panna Cotta mit frischer Ananas	Salat Gemüsecrèmesuppe Gefüllte Gnocchi mit Basilikumpesto Zucchetti und Cherrytomaten Parmesansauce Panna Cotta mit frischer Ananas
<b>Freitag</b> 24. Jan 2025	Blattsalat oder Kidneybohnsalat Gemüsecrèmesuppe Pangasius (VN) im Eimantel, Peperonisauce Pilawreis Gratinierter Fenchel Frische Früchte	Blattsalat oder Kidneybohnsalat Gemüsecrèmesuppe "Nasi Goreng" Reispfanne mit asiatischem Gemüse und geräuchertem Tofu Frische Früchte
<b>Samstag</b> 25. Jan 2025	Salat Bouillon mit Eierstich Gefüllte Wirsing-Hackfleischköpfchen Specksauce Salzkartoffeln und buntes Gemüse Frische Früchte	Salat Bouillon mit Eierstich Gemüsewähe mit Salaten garniert  Frische Früchte
<b>Sonntag</b> 26. Jan 2025	Salat Traditionelle Zürcher Kostsuppe Rahmschnitzel mit Champignons Teigwaren Karotten mit Vanille Zitronencake	Salat Traditionelle Zürcher Kostsuppe Steinpilzravioli mit Kerbelrahmsauce Wintergemüse Parmesan Zitronencake

WOCHENHIT MITTAG
Suppe / Salat
--
Spaghetti mit Dillrahmsauce und Rauchlachs
--
Früchte

*Sofern nichts anderes vermerkt ist, servieren wir Ihnen nur Schweizer Fleisch.*

*Menüänderungen bleiben vorbehalten. Über allergene Inhaltsstoffe in den einzelnen Lebensmitteln informiert Sie auf Anfrage eine fachkundige Person aus der Küche.*